

Boulettes de poulet piquantes

- La meilleure recette de boulettes de poulet piquantes... Et facile à faire!



Ingrédients :

Boulettes :

- 2 lb (906 grammes) de poulet haché
- 2 gousses d'ail émincées
- Sel et poivre au goût
- 2 gros œufs
- 1 tasse (250 ml) de chapelure Panko
- 1/2 cuillère à thé de paprika
- 1 cuillère à thé de poudre d'oignons

Sauce piquante :

- 1/2 tasse (125 ml) de sauce Red Hot
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de pommes
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne

Préparation :

1. Préchauffer le four à 475 °F (246 °C). Tapissez deux plaques à cuisson de feuille de papier parchemin.
2. Dans un chaudron, combiner tous les ingrédients de la sauce et porter à ébullition. Réduire et laisser mijoter pendant 8 à 10 minutes. Retirer du feu et

laisser refroidir, elle épaissira.

3. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients des boulettes. Bien mélanger avec les mains.
4. Utiliser environ 3 cuillères à soupe du mélange et faire de belles boulettes. Vous pouvez utiliser une cuillère à crème glacée.
5. Badigeonner les boulettes de sauce et étendre sur les plaques à cuisson.
6. Faire cuire pendant 11 à 13 minutes.
7. Servir avec le restant de sauce.
8. Se congèle très bien.

“

*On connaît tous les délicieuses boulettes de viande avec du boeuf, mais aujourd'hui je vous propose des boulettes de poulet très piquantes... C'est si bon!
:)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)